
LA VALEUR PATRIMONIALE DES ÉCONOMIES DE TERROIR COMME MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT HUMAIN

COLLOQUE INTERNATIONAL

18-19 FÉVRIER 2015

COLLÈGE DES BERNARDINS, PARIS



Organisé par l'Association pour l'inscription
des Climats du vignoble de Bourgogne
au Patrimoine mondial de l'UNESCO (France)

www.climats-bourgogne.com

MERCREDI 18 FÉVRIER 2015

**8h30 Enregistrement
des participants**

9h OUVERTURE DU COLLOQUE
par Aubert de Villaine,
*Président de l'Association des Climats du
vignoble de Bourgogne, France*

**9h10 PRÉSENTATION DES
OBJECTIFS DU COLLOQUE**
par Isabelle Anatole-Gabriel,
*Docteur en histoire du patrimoine,
École des hautes études en sciences
sociales (EHESS), France*

**9h20 CONFÉRENCES INTRODUCTIVES
PATRIMOINE ET ECONOMIE**
par Erik Orsenna,
*Économiste,
Membre de l'Académie française, France*

par Françoise Benhamou,
*Professeur à l'Université Paris-XIII,
Économiste de la culture, France*



10h20 / 13h SESSION 1
LES ÉCONOMIES DE TERROIR :
MILIEU, SAVOIR-FAIRE, CULTURE ET PRODUCTION

Cette session a pour objet de rendre compte des différents types d'économies de terroir tant par leurs effets sur la formation du paysage et sa conservation, que par la création et le maintien de savoir-faire. La dimension culturelle, anthropologique et philosophique du rapport au bien produit (vin, thé, café, riz, agave...) et/ou au paysage sera également abordée afin de mettre en lumière les facteurs de durabilité des économies de terroir.

Présidée par Francis AUBERT,
*Directeur de la Maison des Sciences de l'Homme de l'Université de Bourgogne, Professeur d'économie à
l'ENESAD-AgroSup de Dijon*
francis.aubert@enesad.inra.fr

10h25 / 10h50_ Les Climats du vignoble de Bourgogne : un site culturel

(FRANCE)

Jean-Pierre Garcia, *Professeur en géo-archéologie, Université de Bourgogne*

Jean-Pierre.Garcia@u-bourgogne.fr

Biographie : Jean-Pierre Garcia, Professeur à l'Université de Bourgogne (Dijon, France) rattaché au laboratoire ARTeHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés) qualifie son parcours de recherche depuis 10 ans comme celui d'un « naturaliste en science humaine ». Il étudie la construction des terroirs viticoles sur le temps long, et plus généralement la relation du « vin et du lieu » en Bourgogne. Il est coordonnateur scientifique du dossier de classement des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine de l'UNESCO.

Il a publié l'ouvrage collectif « Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité » (2011), « Vignes et vins du Dijonnois. Oubli et renaissance » (2012), la partie « La construction des climats comme site culturel » de l'ouvrage « Les climats du vignoble de Bourgogne » (2013), ainsi que de nombreux articles sur les terroirs bourguignons. Liste : <http://www.artehis-cnrs.fr/GARCIA-Jean-Pierre>

Résumé : La construction des terroirs viticoles sur le temps long joue souvent de la dualité associant ou opposant « Nature » et « Culture ». En Bourgogne, les terroirs viticoles montrent en effet comment un espace cultural de vignobles est devenu bien plus – un site et un patrimoine culturel – comment un territoire consacré à la culture de la vigne en continu a été transformé sur le temps long par les communautés humaines successives qui y ont laissé leur empreinte. Mille et peut-être deux mille ans d'anthropisation d'un milieu naturel ont abouti à un site exemplaire associant des vignobles réputés et des éléments bâtis remarquables reliés aux villages et aux villes de Dijon et de Beaune. Ces processus ont fait émerger une unité de terroir (et un nom) propre à la Bourgogne : le « climat ».

Les climats sont des terroirs délimités, nommés, hiérarchisés qui, dans la tradition commune, sont révélés par des crus et des cuvées distincts les uns des autres, associant parcelle de terrain, cépage, savoir-faire et hiérarchie de caractères. Les climats donnent une matérialité et inscrivent dans le sol ce que l'on peut appeler la « culture du vin et du lieu », celle de la constante référence au lieu pour caractériser les vins (les crus) et, réciproquement, celle qui fait ressortir dans le vin les caractères gustatifs des lieux.

Ancrée sur l'existence pérenne de clos de vignes médiévaux très anciens, l'émergence des climats est pourtant sans conteste moderne : les climats apparaissent dans la réalité concrète et viticole à la fin du XVIII^e siècle pour devenir une norme de qualité en Bourgogne surtout à partir du XVIII^e s. et jusqu'au XXI^e s. La pérennisation et la généralisation des climats est faite surtout de « vouloir humain », depuis la mise en valeur de terres difficiles, de constructions de parcelles et de transformation des sols, de crises biologiques et économiques, de ruptures et de reconstructions comme celles que l'on peut lire dans l'histoire d'un site et d'un patrimoine toujours vivant.

Les climats du vignoble de Bourgogne forment à la fois un référentiel de qualité pour les autres vignobles du monde et un conservatoire de diversité des lieux et de leurs produits, transmis et perpétués, qui peuvent contribuer à construire un modèle exemplaire pour d'autres économies de terroir actuellement en émergence.

Nous verrons ainsi dans cette communication les enseignements de la construction du patrimoine culturel des climats avec notamment :

- le défi, le dépassement des difficultés contraires (terrains, conditions climatiques, cépages, voies de communication) qui ont poussé à l'excellence pour durer ;
- « l'entêtement de civilisation » selon le mot d'un observateur, qui a vu l'investissement constant sur un même site de multiples acteurs sur le temps long ;
- l'innovation constante et les savoir-faire traditionnels reliant les acteurs d'aujourd'hui à ceux d'hier ;
- la qualité comme guide constant, permettant de relier une économie viticole très localisée directement à sa promotion globale ;
- les facultés de résilience et de durabilité de ce site culturel face aux crises climatiques, biologiques et humaines.

10h55 / 11h20_ Systèmes et pratiques de savoirs autochtones des rizières en terrasses d'Ifugao (PHILIPPINES)

Marlon M. Martin, *Directeur d'exploitation, Mouvement de sauvegarde des rizières en terrasses d'Ifugao (SITMo)*

marlon.martin12@yahoo.com

Biographie : Marlon M. Martin est codirecteur du *Ifugao Archaeological Project*, un projet à long terme, en partenariat entre l'Université de Californie-Los Angeles (UCLA), le Département d'Anthropologie et le Musée National des Philippines. Il est également Directeur général adjoint du mouvement pour la sauvegarde des terrasses d'Ifugao (*Save the Ifugao Terraces Movement, SITMo*), le seul organisme communautaire, non gouvernemental et sans but lucratif de la province d'Ifugao œuvrant dans le domaine de la préservation et de la gestion du patrimoine culturel.

Summary: The terraced landscape of the Ifugaos in Northern Philippines stood for hundreds of years owing to indigenous expertise honed through generations of trial and error. The natural environment was re-shaped, modified and enhanced to suit man's purpose but without extracting too much as to impair ecological equilibrium. Borne of the indigenous knowledge systems and practices of these mountain people, the Rice Terraces of the Philippine Cordilleras stands out as a living cultural landscape and an enduring testimony to how man can exploit the resources around him without causing irreparable damage to his environment.

This paper will seek to present the traditional knowledge and accompanying customs that keep the Ifugao Rice Terraces a living heritage and how such knowledge is a precondition to its continuity. While contemporary notions of development lean towards disposal of old knowledge paradigms, the introduction of modern-day concepts and technological innovations may actually spell the demise of the Ifugao Rice Terraces and everything it stands for.

The centrality of the traditional rice in Ifugao culture encompasses all tangible and intangible aspects of the Ifugao people's way of life. A simple shift in rice varieties in favour of introduced species can disrupt long-held practices and send damaging ripples that will literally and figuratively shake the very foundations of terraced walls, upset assisted natural regeneration of forest covers and spurn aboriginal spirituality that provides standards of community values. In brief, a disruption in the indigenous knowledge systems and practices that created and maintains the terraced landscape will necessarily mean a disruption in the continuity of the Ifugao Rice Terraces as a living heritage of humanity.

11h25 / 11h50_ Le paysage culturel de la province de Bali : le système des subak en tant que manifestation de la philosophie du Tri Hita Karana (INDONÉSIE)

Stephen Lansing, *Professeur, Université d'Arizona (USA) et au Stockholm Resilience Centre (Suède)*
jstephenlansing@gmail.com

Biographie : J. Stephen Lansing dirige le *Complexity Institute* de l'Université de technologie de Nanyang à Singapour. Il est également professeur vacataire au Santa Fe Institute, lieu d'origine de la théorie de la complexité, professeur émérite d'anthropologie à l'Université de l'Arizona et chargé de recherche au Stockholm Resilience Centre. Dans les années 80, Lansing et l'écologiste James Kremer ont montré que les réseaux des Temples de l'eau balinaï pouvaient s'autogérer. Des recherches ultérieures ont montré qu'à travers les siècles, les réseaux des Temples de l'eau s'étaient étendus à la gestion de l'écologie des rizières en terrasses à l'échelle de bassins versants entiers.

Summary: Along a typical river in Bali, small groups of farmers meet regularly in water temples to manage their irrigation systems. They have done so for a thousand years. Over the centuries, water temple networks have expanded to manage the ecology of rice terraces at the scale of whole watersheds. Although each group focuses on its own problems, a global solution nonetheless emerges that optimizes irrigation flows for everyone. Did someone have to design Bali's water temple networks, or could they have emerged from a self-organizing process?

This talk describes a series of fieldwork projects triggered by this question, ranging from the archaeology of the water temples to their ecological functions and their place in Balinese cosmology. Water temple networks are fragile, vulnerable to the cross-currents produced by competition among male descent groups. But the feminine rites of water temples mirror the farmer's awareness that when they act in unison, small miracles of order regularly occur, as the jewel-like perfection of the rice terraces produces general prosperity. Insights from physics and evolutionary theory help explain how this is possible.

11h55 / 12h20_ La vitiviniculture dans la serra Gaúcha : territoire et paysage de l'identité régionale (BRÉSIL)

Ivanira FALCADE, *Professeur de Géographie à l'Université de Caxias do Sul (Brésil), Docteur en Géographie de l'Université Fédérale du Rio Grande do Sul (Brésil) et de l'Université de Bourgogne (France) (cotutelle)*

Biographie: Ivanira Falcade est Professeur de Géographie à l'Université de Caxias do Sul (Brésil), depuis 1985; elle est titulaire d'un doctorat depuis 2011 en Géographie de l'Université Fédérale du Rio Grande do Sul/Brésil et de l'Université de Bourgogne/France (cotutelle). Elle intervient également dans le Master en Biotechnologie et Gestion Vitivinicole, sur les problématiques de zonage. Elle dirige des recherches sur les régions et les paysages vitivinicoles d'AOC et d'indications géographiques (Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira, Altos Montes, Monte Belo, Farroupilha, Campanha Gaúcha).

Résumé: La vitiviniculture de la région Serra Gaúcha au Brésil a été introduite par les immigrants italiens à partir de 1875. Dans cette région, le projet de colonisation a été fondé sur la petite propriété (en moyenne 24 ha), le travail familial et la polyculture. Cette façon de travailler la terre a marqué l'identité vitivinicole du territoire régional tout au long du XXe siècle. A son tour, pendant la même période, la sphère publique a soutenu par des actions juridiques (élaboration de lois), éducatives (enseignement et recherche vitivinicole) et socio-économiques (structuration du secteur viticole) l'identité régionale viticole et a contribué à l'évolution qualitative du vin dans la région vitivinicole de la Serra Gaúcha. Au cours des dernières décennies, l'industrialisation urbaine, devenue le moteur de l'économie régionale dans plusieurs communes de la Serra Gaúcha, a mis en cause l'identité vitivinicole de la région. Toutefois, plusieurs territoires vitivinicoles (Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira, Altos Montes, Monte Belo et Farroupilha) ont construit leur visibilité à l'échelle nationale et internationale par l'affirmation de leur identité vitivinicole, et grâce à la valorisation des terroirs et la définition du zonage de leur territoire viticole. A l'échelle locale, la croissance de la pluriactivité du monde rural (œnotourisme, hôtellerie, restaurants, agro-industries, artisanat, etc.) a augmenté les revenus des exploitants, mais a également encouragé la spéculation immobilière qui menace l'identité paysagère et l'activité vitivinicole.

La conservation du patrimoine culturel vitivinicole, tant privé que public, implique ainsi l'adoption de politiques publiques économiques, telles que des financements de l'activité productive et de la recherche ; mais aussi des politiques culturelles et réglementaires telles que la déclaration de la région Vale dos Vinhedos comme patrimoine historique et culturel du État du Rio Grande do Sul ou bien la création d'un musée du paysage viticole de la Serra Gaúcha, centré autour de Monte Belo do Sul et ses paysages emblématiques de la vitiviniculture régionale.

12h25 / 12h55 _ La réserve de biosphère de Kafa: les forêts sauvages de café

(ETHIOPIE)

Svane Bender-Kaphengst, *Responsable du programme Afrique, Union pour la Conservation de la Nature et de la Biodiversité (NABU)*

Svane.Bender@nabu.de

Biographie : Svane Bender-Kahengst est Directrice du programme Afrique de la Nature and Biodiversity Conservation Union (NABU). Elle est titulaire d'un master en écologie du paysage et en conservation de la nature de l'Université Ernst Moritz Arndt de Greifswald en Allemagne.

Summary: The highland rainforests of the south-western plateau of Ethiopia are considered to be the origin of Arabica coffee and still bear many wild coffee varieties – an invaluable genetic resource. However, due to deforestation, the diversity of what is estimated to be around 5,000 varieties is in danger of being irretrievably lost. The establishment of a UNESCO biosphere reserve has merged both the preservation of the remaining unique coffee forests and the sustainable development for the region. NABU, the German Nature and Biodiversity Conservation Union, has supported and backed the Ethiopian government to realise the initial idea. In June 2010, the area was officially designated by UNESCO as Kafa Biosphere Reserve – one of Ethiopia's first biosphere reserves and the first coffee biosphere reserve in the world.

Around 90% of the coffee drunk worldwide is Arabica coffee. At Kafa's forests, coffee plants are a part of the delicately balanced forest ecosystem and are used by the local inhabitants, being picked both for personal use and for sale at local markets. Ethiopia is the only coffee-producing country in Africa with a traditional coffee drinking culture. At least three times a day, women perform a ritual, the daily "coffee ceremony", where green coffee beans are freshly roasted, crushed and brewed to be served to family and guests sitting together to discuss events and share stories. After decades of research, Kafa has recently been highlighted as the "birthplace" of Arabica coffee by the Ethiopian government's decision to establish the National Coffee Museum in Bonga, the capital of the Zone. A typical farmer still lives from what is grown in his fields and picks the wild-growing coffee fruits and a variety of commercially-valuable spices and honey from wild bees for his own use and sale at the local markets. In addition, the forests are an important source of useful fruits, medicine, spices, honey, beeswax and timber products such as firewood, charcoal, bamboo, lianas and other building materials.

In 1879, only 130 years ago, the so called Kafa Kingdom was overthrown by the Abyssinian Emperor Menelik II which resulted in significant loss of life, destruction of buildings, displacement of the population and enslavement. Since the middle of 14th century, the area in Southwestern Ethiopia has been described as having overwhelmingly dense cloud forests containing wild *Coffea arabica*, bordered by earthy walls and thus strictly protected from any intrusion. The vision of Kafa Biosphere Reserve has promoted the conservation of the unique forests, highlighted cultural traditions, backed and facilitated cooperation and created new but sustainable perspectives for the region. The recent identification of people with their environmental heritage has brought up new rituals and ceremonies related to nature and let people identify with "their" environment. In particular the practice of communities' protection of spiritual or sacred forest patches became widely appreciated after decades of contempt and a special ritual ceremony related to Thanksgiving ("Dejjo") is nowadays officially celebrated. But there are challenges that Kafa Biosphere Reserve is facing, such as quick development and the loss of traditional knowledge, the increasing pressure on the valuable forests by an ever increasing population and climate change. Nevertheless, bringing the UNESCO concept to reality offers an enormous chance to the region – and to humankind as the unique genetic origin of Arabica coffee will be preserved.

NABU is working towards the conservation of Kafa's heritage, both in terms of nature and culture since 2006. The NGO supports reforestation of natural forests, community forests and participatory forest and wetland management systems as well as the introduction of wood-saving stoves. On the other hand, a historical outdoor museum has been set up and forest camps with spiritual leaders and children are being held in order to sustain traditional knowledge and believe.

DÉBAT AVEC LA SALLE



15h / 18h_SESSION 2

LE PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION : UN LEVIER DE VALORISATION DU TERRITOIRE

Cette session a pour objet de documenter les différentes phases de mobilisation du territoire au cours des processus d'inscription et de labellisation (Liste indicative, Liste du Patrimoine mondial, Label européen..) de sites agricoles et de paysages culturels. Ainsi, en amont des labellisations, c'est le processus même de reconnaissance patrimoniale, dans ses dimensions locale, nationale et internationale, qui est abordé en tant que levier de développement et de durabilité des terroirs, tant dans la capacité à mobiliser des fonds, produire du lien social qu'à mettre en place des normes aidant à l'émergence de l'excellence.

Présidée par Bruno FAVEL,

*Chef du département des affaires européennes et internationales, direction générale des patrimoines,
Ministère de la Culture et de la Communication (France)*

bruno.favel@culture.gouv.fr

et Maria GRAVARI-BARBAS,

*Professeur de géographie à (Institut de Recherche et d'Etudes Supérieures du Tourisme de l'IREST de
l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et coordinatrice de la Chaire UNESCO « Tourisme, Culture,
Développement » de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (France)*

maria.gravari-barbas@wanadoo.fr

15h05 / 15h30_ La conservation active du patrimoine agricole : le système de culture du thé au jasmin de Fuzhou (CHINE)

Moucheng Liu, *Professeur, Institut des sciences géographiques et de la recherche sur les ressources naturelles (CAS) (Pékin)*

liumoucheng@163.com

Biographie : Liu Moucheng, Professeur agrégé de l'Académie chinoise des sciences (ACS), est secrétaire général adjoint de l'Association chinoise des systèmes agri-culturels patrimoniaux. Ses recherches portent principalement sur le potentiel écologique, les services écosystémiques et la compensation écologique. Ces dernières années, le professeur Liu a été actif pour la reconnaissance des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (Globally Important Agricultural Heritage Systems, GIAHS) et dans la recherche sur la stratégie de conservation. Il a conseillé le gouvernement local pour finaliser la proposition au GIAHS et le plan de conservation active du système des Rizières en terrasse des Hani de Honghe et du système des Cultures de jasmin et de thé en terrasse de Fuzhou. Il s'occupe également de la recherche stratégique pour la gestion du GIAHS. En 2014, il a élaboré pour le gouvernement chinois les Principes de gestion en Chine des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial. Le gouvernement chinois a apporté son soutien pour la gestion des sites pilotes en Chine.

Summary: There are more than 10000 years of agricultural development history in the world that has provided very fruitful and ingenious traditional knowledge and experiences reflecting the evolution of humanity and the nature. In 2002, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) initiated an international partnership initiative of "Conservation and Adaptive Management of Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS)". Up to now, there are 31 GIAHS sites located in 13 countries. According to FAO, GIAHS aims to dynamic conservation and sustainable management of remarkable land use systems. Generally, these traditional agricultural systems are selected on the basis of their importance for the provision of local food security, high levels of agricultural biodiversity and associated biological diversity, stores of indigenous knowledge and the ingenuity of their management systems. Correspondingly, some new and effective approaches to conserve and manage the new kinds of "heritage" should be found and developed.

Fuzhou Jasmine and Tea Culture System applied for GIAHS inscription from 2011. Although the history of jasmine cultivation and jasmine tea process in Fuzhou is more than 1000 years, along with the urban sprawl and the low price, the system faced the threat of death. Thus, to streamline the efforts in view of the rebirth of the system, a series of actions were taken at the local level, including certifying as a Geographical Indication and Organic Product, implementing privilege policies for Jasmine industrial development, strengthening supervision of product quality, enhancing brand management, and finally boosting the industry by developing the tea culture.

Fuzhou Jasmine and Tea Culture System got the GIAHS designation by FAO in Apr. 2014. During the application period, studies and advertisement on jasmine tea culture enable the locals and the market to have in-depth and comprehensive knowledge of jasmine tea culture. Thus, with the GIAHS inscription, the system played a more and more important role in the local development. Firstly, the jasmine tea enjoyed higher popularity and market value. Both the price of jasmine tea and the farmers' income increased, and the gap between rural and urban areas become narrow. Secondly, becoming a GIAHS strengthened the locals' awareness of ecological protection. The System not only represents a lever for local farmers' livelihood, but is also crucial for environmental protection, biodiversity and ecological balance in the area.

After the GIAHS designation, to balance the heritage protection and the economic challenges, a multi-participation mechanism for dynamic conservation established in Fuzhou. The government focuses on the plan and legislation, draws the boundaries of the Heritage to exert strict protection, and enhances the fiscal supports. The industry associations set up the organic production bases and ecological processing zones of Jasmine Tea, devote greater efforts to expand the market and the brand publicity and promotion. The local communities start to hold Jasmine tea culture festivals to display the history, folk culture, culinary culture, landscapes and art relating to jasmine tea. At the meantime, the ecological tourism developed rationally. And finally, the experts do many survey and researches on ecosystem services evaluation, ecological capacity assessment and new technology development, and a monitor network is establishing. Thus, three basic approaches towards sustainable development of agriculture heritages were found, including establishing compensation mechanism for ecological and cultural protection, developing organic agriculture with ecological and cultural strategy, and developing sustainable tourism rationally.

15h35 / 16h_ Le processus d'inscription du paysage viticole du Piémont : Langhe-Roero et Monferrato (ITALIE)

Silvia Soldano (en collaboration avec Marco Valle), *Institut Supérieur des Systèmes Territoriaux pour l'Innovation (SITI)*

silvia.soldano@siti.polito.it / valle@siti.polito.it

Biographie : Diplômée en Architecture (Restauration et Valorisation) de l'École d'architecture II de l'École polytechnique de Turin, Silvia Soldano est inscrite au registre professionnel des "Restaurateurs du patrimoine architectural et environnemental" de la province de Turin. Depuis 2007, elle collabore au SITI, l'Institut supérieur des systèmes territoriaux pour l'innovation et travaille principalement sur des sujets liés à l'analyse, la conservation et la valorisation du patrimoine culturel et du paysage, avec l'utilisation d'instruments d'analyse spatiale sur des supports SIG (Système d'information géographique). Elle a récemment travaillé à la proposition d'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO du Paysage viticole du Piémont : Langhe-Roero et Monferrato.

Summary: The Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato has been inscribed on the World Heritage List in 2014. The recognition arrived after more than 10 years of work, as the first ideas about the nomination began in 2003. Initially some important wine producers based in Canelli wanted to propose their “underground cathedrals” as outstanding production buildings, but the Ministry of Cultural Heritage and Activities suggested a more extensive nomination, focused on the whole vineyard landscape that characterizes from centuries the identity of Piedmont region. In 2006 the site was inscribed on the Italian Tentative List and in 2008 an agreement among the most important public institutions was signed for the drafting of the nomination file and the management plan. The first nomination was delivered in 2011: the proposed Site included 9 core zones and 74 municipalities, with a very large buffer zone. During the 36th World Heritage Committee in Saint Petersburg the nomination was deferred. Thanks to a very huge work of all the involved stakeholders, a new nomination was submitted in 2013 and the Site has been inscribed on the List during the 38th session of the Committee in Doha.

The World Heritage Site – the 50th Italian property – is located in the center of Piedmont region, and is inscribed within the category “cultural landscape” as the result of the combined work of nature and man. The site is serial, formed by six component parts, involving 29 municipalities for a total area of 10.789 Ha. A wide buffer zone surrounding the components has been defined too, involving more than 100 municipalities. The property is developed along smooth hills covered by vineyards as far as the eye can see, interspersed with small villages and valuable medieval castles, where the wine-growing activities are the focus of economic and social life since centuries.

A complex system of regulations and laws protects the Site, operative at different scales of territorial planning, as well as on a national level.

The nomination process created a debate on the territory at both the institutional and civil level. During the more than 10 years of works, there have been many instances of confrontation and communication, with a remarkable acceleration during the two-year period of 2009–2010 aimed at the first drafting of the dossier.

The governance became a reality through the process of participation and sharing from the very instance in which the nomination was initially proposed. Every action has allowed, on one hand, to achieve the UNESCO identification of the property, and the motivation and objectives for it to be rooted in the involved territories, and on the other hand, to establish a dialogue and thought process concerning the future of the winegrowing territory and the responsibility of its protections and conservation for the future generations.

Many activities have been carried out with young people through the involvement of schools in projects such as the competition for creating the Vineyard Landscape Association’s logo. Furthermore, the schools actively participated in conferences and were involved in specific cultural initiatives.

The cultural world became active over the years regarding cultural issues, creating opportunities or occasions for in-depth study which are directly related to the issues of protection of the winemaking landscape and of the WH nomination.

Other interesting events in the field of the landscape’s protection, demonstrating a clear participation of the citizenry towards the challenges of landscape, are the declaration of landscape notable public interest made by citizen groups or local councils.

The coordination and management of all joint initiatives about valorization and awareness is entrusted to the Association for the Heritage of the Vineyard Landscape of Langhe-Roero and Monferrato, active since January 2011. This Association is also responsible for the implementation of the Monitoring Plan associated with the Management Plan. Furthermore, it coordinates the various actors which are active on the territory.

The Management Plan has paid great attention to the protection and conservation of the heritage, combined with a sustainable management of the economic and social reality. In such vast and complex territorial contexts –in which the work of man has created their exceptional value–, the only sustainable management is the one allowing this living balance, without either pushing towards an immobilizing conservation, or permitting a destructive search for economic growth.

The management plan has four strategic objectives, which correspond to a total of 30 specific projects to be implemented over the site and on a wider area.

The four objectives are:

- A harmonic landscape: “Where to Design”;
- A social landscape: “Where to Live”;
- An economic landscape: “Where to work”;
- An efficient landscape: “Where to manage”.
-

16h05 / 16h30_ Stratégie de mobilisation du territoire : les actions communautaires liées à la candidature au Patrimoine mondial des Climats du vignoble de Bourgogne (FRANCE)

Krystel Lepresle, *Directrice, Association pour l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial*
krystel.lepresle@climats-bourgogne.com

Biographie : Krystel Lepresle est Directrice de l'Association pour l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne depuis 2008. Elle coordonne l'ensemble des missions scientifiques, administratives et de communication, relatives au dossier d'inscription au Patrimoine mondial des Climats du Vignoble de Bourgogne. Juriste, spécialisée en droit international, elle est titulaire de deux Masters de l'Université de Paris II Assas-Panthéon, l'un (DEA) dans le domaine des Droits de l'homme et l'autre (DESS) dans le domaine du Droit international humanitaire. Antérieurement, Krystel Lepresle a été coordinatrice de la Coalition française pour la cour pénale internationale. Spécialiste de la question de la protection des biens culturels en période de conflit armé, elle a dirigé un rapport conjoint du Ministère de la Défense et l'Université de Paris I sur le déploiement des forces armées françaises et la protection des biens culturels (2003). Elle a effectué différentes missions auprès de l'UNESCO en tant que consultante, dans le domaine de la protection du patrimoine culturel et dans celui des sciences de l'eau. Dans ce cadre, elle a participé aux travaux de la Commission de Droit International des Nations Unies en vue de la codification de normes sur les eaux souterraines transfrontalières (2005).

Résumé : Les bénéfices sociaux économiques en lien avec le Patrimoine mondial, ne sont souvent abordés qu'à travers le prisme des retombées touristiques, c'est-à-dire, postérieurement à l'inscription.

En 2007, une association a été créée à l'initiative de la profession viticole bourguignonne et des maires de Dijon et de Beaune, avec pour mission de constituer le dossier de candidature pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco et d'animer la démarche à différents niveaux : local, régional, national et international. Aujourd'hui, l'association rassemble près de 63.000 soutiens au projet.

La présentation se propose d'examiner comment, en Bourgogne, à travers la construction et la mise en œuvre d'actions de mobilisation locale, la dimension culturelle inhérente à la réussite du modèle économique viticole des « climats » a pu être mis à jour, étudiée et restituée, permettant la réappropriation par les communautés locales et régionales d'un patrimoine pouvant être qualifié « d'inconscient collectif ». Nous verrons également comment le processus même d'élaboration du dossier de candidature au Patrimoine mondial, en associant autour d'un plan de gestion partagé l'ensemble des acteurs du terrain, constitue un véritable levier dans la valorisation du territoire et la transmission de sa Valeur Universelle Exceptionnelle.

16h35 / 17h_ Les alternatives durables à l'utilisation de bois pour la distillation d'ylang ylang (COMORES)

Said Hamada Mdziani, *Responsable de l'unité technique insulaire de la Grande Comores, Directeur Régional de l'Agriculture, Union des Comores*
saidhamada.mdziani@undp.org

Biographie : Said Hamada Mdziani est ingénieur Forestier, diplômé d'un Master Professionnel Européen Natura en Vulgarisation et Organisation des Professionnels Agricoles, du CNEARC de Montpellier. Il est responsable de l'unité technique insulaire de la Grande Comore, Directeur Régional de l'Agriculture, Union des Comores.

Résumé : Les alternatives durables à l'utilisation de bois pour la distillation d'ylang ylang

1. Les Comores est un pays insulaire de l'océan indien de près de 700 000 habitants. Composée de quatre île, Grande Comore, Anjouan, Mwali et Mayotte (sous administration française, depuis 1975), elle est classée parmi les Pays les Moins Avancés (PMA) et fait partie des pays les plus pauvres au monde. Avec son déficit économique chronique, elle est considérée comme un pays Pauvre Très Endetté (PPTTE).

2. Les recettes des Comores proviennent essentiellement sur ses deux principales cultures de rentes, la vanille et l'ylang – ylang (premier producteur mondial). Malheureusement, la technique de distillation de l'huile essentielle d'Ylang Ylang utilisée (feu nu) est trop consommatrice de bois de chauffe (déboisement annuel de plus de 400 hectares). Le déboisement massif a entraîné une dégradation croissante du couvert végétal et la perte de la biodiversité comorienne. Dépourvu de son couvert végétal, les Comores ont connu ces dernières années des perturbations climatiques, souvent mortelles.
3. Par conséquent, ces changements et variations climatiques ont un impact négatif sur l'agriculture et rendent les Comores vulnérables aux changements climatiques. Comme tous les Petits Etats Insulaires en Développement (PIED), la dégradation croissante du couvert végétal menace l'économie des Comores, déjà fragilisée par la rude concurrence de la mondialisation.
4. Consciente des risques des effets néfastes engendré par l'évolution du climat sur le développement économique, social et environnementale et plus particulièrement sur l'agriculture, le Gouvernement des Comores, avec l'appui de ses principaux bailleurs de fonds, notamment le Système des Nations Unies, et ce, à travers le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), met en œuvre des programmes de promotion des mesures d'adaptation et de résilience aux changements climatiques dans les secteurs les plus vulnérables comme l'eau et l'agriculture.
5. Dans le domaine de l'agriculture, la priorité est donnée à l'identification de sources alternatives de combustible, pour la distillation d'ylang-ylang, résiliente au changement climatique et sur l'amélioration de la qualité de l'huile essentielle.
6. Avec une source de combustible résiliente et durable, l'industrie de l'ylang ylang réduira la pression sur les forêts et les impacts négatifs associés sur les systèmes agricoles. Cela permettra aussi à l'industrie de l'ylang ylang d'augmenter la valeur de ses produits grâce à 'la certification verte' que le Gouvernement comorien compte mettre en place.

17h / 17h25_ Paysage culturel des plantations à parfums dans l'Union des Comores : Cas de l'ylang-ylang à Anjouan (COMORES/FRANCE)

Fatima Boyer, *Présidente du collectif pour le Patrimoine des Comores*
msaanda@yahoo.fr

Biographie : Présidente du Collectif du Patrimoine des Comores

Résumé : Paysage culturel des plantations à parfums dans l'Union des Comores : Cas de l'ylang-ylang à Anjouan

Les quatre îles des Comores, Ngazidja (Grande Comores), Ndzuani (Anjouan) Moili (Mohéli) ont des atouts géographiques et climatiques permettant la culture des plantes à parfums et épices. Parmi elles, l'ylang-ylang qui s'est épanoui sur l'île d'Anjouan et a façonné son paysage.

1. L'ylang-ylang aux temps des colonies

De la canne à sucre aux plantes à parfums

Les premières grandes plantations apparaissent au milieu du XIX^{ème} siècle sous le règne du sultan Abdallah III (de 1855 à 1891). Elles sont spécialisées dans la canne à sucre notamment sur le domaine du sultan, à Bambao. L'abolition de l'esclavage à Anjouan en 1886, l'instauration du protectorat français en 1887 et les difficultés financières du sultan lui font perdre son domaine qui revient, en 1894, à deux colons. Ces derniers basculent de l'activité sucrière vers les plantes à parfums dont le jasmin et l'ylang-ylang. Il agrandissent leur territoire et créent la Société Coloniale Bambao (SCB) en 1907.

En 1927, leur domaine couvre plus de 14 010 ha soit 37 % de la surface de l'île.

L'apogée de la Société Coloniale Bambao

La Société Coloniale Bambao va dominer la vie économique et politique des Comores jusqu'en 1976.

A son apogée, elle faisait travailler 5000 personnes dont 200 agents de maîtrise et 30 agents européens. C'était l'un des principaux producteurs mondiaux d'ylang-ylang. Elle possédait, également 6 distilleries et 3 usines hydroélectriques.

Le pic de la demande mondiale d'essence d'ylang-ylang se situe après la deuxième guerre mondiale. Ce produit provenait à 80 % des Comores.

Le déclin de l'ylang-ylang après 1975

A partir de 1946, la Société Coloniale Bambao commence à décliner car :

- Elle est décriée par les hommes politiques comoriens qui demandent son démantèlement et l'attribution de ses terres à de petits exploitants.
- L'ylang-ylang est de moins en moins utilisé par les parfumeurs. A cause du choc pétrolier le chauffage au fioul des alambics est remplacé par celui au bois qui induit une baisse de la qualité et par conséquent de la demande.
- La Société Coloniale Bambao ferme en 1980.

Aujourd'hui la filière de l'ylang-ylang se compose :

- les petites exploitations dont les plants sont, le plus souvent, âgés ;
- les distillateurs artisanaux
- les exportateurs d'ylang-ylang qui achètent la production au gré des besoins du marché extérieur.

2. L'ylang-ylang comme vecteur de croissance

Les paysages des plantations d'ylang-ylang d'Anjouan (« Paysage culturel des plantations à parfums des Îles de la Lune ») figurent au même titre que le volcan Karthala (sur l'Île de Nagazidja) et le parc de Nioumachouwa (sur l'île de Mohéli) sur la liste indicative de 2007 des sites historiques et naturels de l'Archipel des Comores.

Conséquences du classement du paysage culturel des plantes à parfum

- Protéger un territoire menacé : Ces plantations sont menacées par le mitage comme tous les paysages comoriens. Le classement des sites naturels doit être précédé de mesures de protections efficaces.
- Communiquer à partir de l'ylang-ylang qui peut devenir le symbole de l'île

Pour une dynamisation de la production de l'ylang-ylang

Les plantations et distilleries qui subsistent témoignent d'un savoir-faire original. Ces paysages originaux ont une valeur exceptionnelle et universelle au même titre que les zones viticoles françaises (vignoble de Bourgogne) ou la culture du riz en terrasse de Bali ou de Madagascar.

Il faut donc encourager cette activité en la modernisant.

Quelques pistes pour une valorisation de l'ylang-ylang :

- Restructurer la filière:
 - offrir aux producteurs un prix constant et attractif et les encourager à renouveler les plants d'ylang-ylang
 - aider les distillateurs à recourir à des procédés modernes et économiques
 - contrôler la mise en marché via un organisme régulateur.
 - création d'un label « essence d'ylang-ylang des Comores »
- Développement d'activités induites:
 - vente d'essence et de produit dérivés
 - visite des plantations et des distilleries
 - création d'instituts de massage traditionnel et de salon de beauté
- Quelques initiatives d'entrepreneurs comoriens :
On relève quelques initiatives intéressantes de femmes comoriennes, sur place et en France:
 - l'entreprise Namuje à Moroni exporte des huiles essentielles sélectionnées
 - la société franco-comorienne USURI diffuse à Paris une gamme de produits issus des essences d'ylang-ylang.

JEUDI 19 FÉVRIER 2015

8h30 CONFÉRENCES INTRODUCTIVES
PATRIMOINE ET BÉNÉFICES ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX

par Elizabeth Chilton,

Professeur d'anthropologie, University of Massachusetts, Amherst, Etats-Unis d'Amérique
echilton@anthro.umass.edu

et David Throsby,

Professeur d'économie, Université Macquarie de Sydney, Australie
david.throsby@mq.edu.au



9h30 / 12h30 SESSION 3

**LES BÉNÉFICES SOCIO-ÉCONOMIQUES DE LA PRÉSERVATION
DES SITES AGRICOLES ET DES PAYSAGES CULTURELS**

Cette session a pour objet de faire un état des lieux des bénéfices au sens large (valeurs sociales, biodiversité, écologie, droit des communautés, emploi...) générés par les économies de terroir et leur préservation patrimoniale. Elle permettra aussi de faire apparaître la diversité des échelles d'actions propres aux économies de terroir (échelle des producteurs, des corporations professionnelles, administratives territoriales, nationales, échelle de la distribution) qui leur donne toute leur place dans une économie mondialisée.

Présidée par Pierre-Antoine GATIER,

Architecte en chef des monuments historiques, Président d'ICOMOS France
pierre-antoine@gatier.org

et Myriam LAIDET,

Déléguée Val de Loire du Réseau des vignobles du patrimoine mondial (Vitour), Icomos France.
laidet@mission-valdeloire.fr

9h35 / 10h_ La dimension stratégique du capital social généré par le réseau institutionnel du café (COLOMBIE)

Luis Fernando Samper, *Directeur de la gestion de la Propriété Intellectuelle, Fédération nationale des Producteurs de Café, Colombie*

LuisFernando.Samper@cafedecolombia.com

Biographie : Directeur de la gestion de la Propriété Intellectuelle, Fédération nationale des producteurs de Café Colombie

Summary : The Colombian Coffee Cultural Landscape (PCC in Spanish) is located in south western areas of the Western and Central Andean mountains that crisscross Colombia. Its principal area and buffer zone cover more than 348,000 hectares, at altitudes that vary between 1,000 and 2,000 meters above sea level m.a.s.l. The area also includes territories belonging to 51 municipalities in four different provinces. All in all, more than 500,000 inhabitants live in this productive landscape.

Coffee production is key for this landscape, since more than one third of its area is planted in coffee. Over 20,000 families that grow coffee in plantations averaging 3 hectares live in the PCC. These small farm owners, like most agricultural producers, have to contend with highly competitive pressures and new and increasingly complex challenges, including price volatility and climate change and variability that brings about pests and affects yields. Also, the globalization trend tends to standardize their product and increase their production costs.

Overcoming these challenges on an individual basis is most difficult. This is why Colombian coffee growers have united under the Colombian Coffee Growers Federation (FNC) so that they can face these challenges under collective action models and novel institutional models. It is precisely in the PCC region where the Strategic Social Capital built around the coffee institutional network is most present. In fact, one of the PCC's Universal Exceptional values recognized by Unesco is its institutional model.

The importance of these collective action models in ensuring sustainability and competitiveness carries more weight for small land holders and can widely vary in scope. In the case of the FNC, it includes Research and Development through its Cenicafe research center, the world's most reputable of its kind, its network of extensionists including 1,500 nationwide and nearly 400 in the PCC region, its Cooperatives network and local purchase points (of which there are nearly 600 in the PCC region) ensuring that there is competition for coffee in the local markets, reducing coffee growers transaction costs. Collective action also allows the development of brands, denominations of origin, promotion and differentiation for Colombian coffee in general and PCC coffee in particular.

Since quality and sustainability attributes are now part of Colombian coffee's heritage and value promise to consumers around the world, they become key elements of differentiation to avoid "a race to the bottom" that is so common as a result of globalization and standardization. Thus, management and strategic plans become sustainability policies that strive to address conservation, innovation and differentiation. These concepts need to apply to the three sustainability pillars: economic, social and environmental.

Communicating these values to inhabitants, visitors and customers is yet another challenge. In the case of PCC we devised a branded concept, in which the PCC symbol reiterates the values of the region and serves as a reference for quality and origin. This symbol is now being applied to coffee products in a number of countries as an ingredient brand concept and, taking advantage of the positive experiences of the Agave Cultural Landscape in Mexico, is now being deployed by approved tourist operators and hotels in the region. This strategy strives to generate a positive experience for tourists visiting the PCC and at the same time convert them into loyal customers of PCC coffee when they come back to their homes. The required policy articulation around this objective has been made possible thanks to the coffee institutions that devised the brand and the policy, and through a series of meetings agreed to use it in sectors different than coffee. An update on how this policy is evolving will be part of the presentation.

10h05 / 10h30 _ La valeur économique du patrimoine des Climats de Bourgogne

(FRANCE)

Yves Luginbühl, *Directeur de recherche émérite au Centre national de la recherche scientifique (CNRS)*

yves.luginbuhl@free.fr

Biographie : Ingénieur agronome, Docteur en géographie, Directeur de recherche émérite au Centre National de la Recherche Scientifique (France). Ancien membre de la Casa de Velázquez, du Comité National de la Recherche Scientifique, ancien Directeur et co-fondateur du laboratoire LADYSS du CNRS et des Universités de Paris1, 7, 8 et 10. Président du Comité Scientifique du Programme « Paysage et développement durable » du ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie, membre du Comité National des Biens français du Patrimoine Mondial, membre du Conseil Scientifique du Patrimoine Naturel et de la Biodiversité, Président du Conseil Scientifique de l'Ecole Nationale d'Architecture et du Paysage de Bordeaux, Président du Conseil Scientifique et Technique de la Mission du Val de Loire. Co-rédacteur de la Convention Européenne du Paysage, expert auprès du Conseil de l'Europe pour la mise en œuvre de la Convention Européenne du Paysage.

Résumé :

1. Économies de terroir ou économies vivrières ?

L'évolution des exploitations familiales dans le monde ; part des exploitations vivrières, intérêts de l'exploitation vivrière.

Risques des exploitations vivrières : risques externes et risques internes.

Les économies de terroir : différence avec les exploitations vivrières, concept de l'économie de terroir, intégration au marché.

L'évaluation des économies de terroir : qu'évalue-t-on ? Différences entre évaluation des économies de terroir et celle des paysages et du patrimoine qu'elles produisent.

2. L'économie des aménités

Origine, principes : fondées sur l'évaluation des aménités à travers le bien-être (ou le mal-être). Les méthodes classiques : prix hédoniques, CAP, coûts de déplacement...

Diverses approches de la qualité de vie (rapport Stiglitz) ; divers indices, approche critique de l'évaluation monétaire.

3. Comment évaluer la valeur des Climats de Bourgogne ?

Le postulat de départ, les enseignements de la géographie économique, la question du bien-être.

Les différentes phases de l'évaluation des Climats de Bourgogne.

Effets sur milieux et paysages. Bilan synthétique. Conclusion

10h35 / 11h : L'arganeraie du Sud-Ouest marocain : levier du développement humain dans le milieu rural (MAROC)

Brahim El Fasskaoui, *Enseignant-chercheur, Université de Moulay Ismail, Meknès*
elfasskaoui@yahoo.fr

Biographie : Brahim El Fasskaoui est Professeur habilité à l'Université Moulay Ismail au Maroc. Il enseigne plusieurs thématiques de géographie à la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines. Ses domaines de recherche sont divers mais il s'intéresse particulièrement aux questions liées au patrimoine et tourisme culturels en publiant plusieurs articles et études dans des revues internationales. Il est professeur invité aux Universités de Bayreuth et Trêve en Allemagne dans le cadre de plusieurs partenariats scientifiques. Il est également actif dans les universités françaises et particulièrement avec l'Université de Lorraine (Nancy et Metz) et Angers où il est invité plusieurs fois comme professeur et comme partenaires dans des programmes de recherches sur les problèmes liés à la gestion et à la valorisation de l'eau et les sujets liés à l'immigration. Actuellement il travaille en partenariat avec l'Université de Trêve en Allemagne sur la gestion et la gouvernance des destinations touristiques au Maroc dans le cadre d'un programme de recherche financé par la DFG (SNRS) Allemande.

Résumé : Le Maroc est l'un des rares de la Méditerranée mais surtout de l'Afrique du Nord à disposer d'un ensemble d'écosystèmes endémiques d'une biodiversité remarquables. Mais c'est l'arganeraie située au Sud-Ouest du Maroc qui constitue l'essence la plus mythique car l'arganier constitue un endémisme naturel et culturel qui contribue aux équilibres environnementaux et représente un arbre providentiel d'une nombreuse population montagnarde une et rurale.

L'arganier est une espèce fruitière et forestière et un arbre mythique qui a suscité l'attention de nombreux voyageurs, chroniqueurs et chercheurs depuis longtemps. Cette forêt relique du tertiaire constitue le dernier rempart face à la désertification et constitue en éco-système par ces valeurs éco-socio-économique.

L'arganier conditionne la vie des communautés de l'arganeraie. En effet, depuis des temps immémoriaux, des générations de paysans et de pasteurs ont pu tirer profit de l'arganier à travers plusieurs formes d'exploitation : un micro climat, des sols, des pâturages, l'huile, du bois pour la construction et la cuisine. Pour ces valeurs, l'arganier est considéré comme un Don de Dieu et représenté comme le père de tous. Cet arbre sacré développe autour de lui un ensemble de rituels annuels ou saisonniers. Pour protéger cet arbre providentiel, les communautés usagères ont mis en place un ensemble de codes traditionnels de fonctionnement et d'exploitation.

Ce n'est qu'au début des années quatre-vingt-dix que l'arganeraie va connaître un tournant vers de nouvelles approches d'utilisation qui vise à valoriser les produits de l'arganier et améliorer les revenus des ayants-droit et les usagers. En effet, la Coopération allemande, par son organisme la GTZ, a inauguré une nouvelle ère pour l'arganier. En associant des universitaires, des organismes publics et la société civile, l'arganerie devient un vaste chantier d'études environnementales, de diagnostics socio-économiques et de nouvelles approches participatives.

Puisque l'arganeraie a toujours été l'affaire des femmes rurales et surtout la production de l'huile d'argan et se sont toujours les hommes qui profitent des efforts de la femme, la nouvelle approche a procédé à la mise en place d'un réseau d'association et de coopératives féminines de valorisation de l'arganier et de ses produits. Cette nouvelle approche a donné à l'arganier un rayonnement national voire international. D'autre part la femme profite directement de ses efforts et de ses revenus ce qui lui a donné une indépendance financière et une certaine émancipation par des programmes d'alphabétisation et de formation.

La coopération internationale a pu montrer que l'arganier est un éco-système unique qui nécessite une politique qui engage les autorités publiques marocaines à le protéger voire l'améliorer. Les efforts s'étaient concentrés alors sur la demande d'une reconnaissance internationale de l'arganeraie comme un patrimoine universel et elle devient une Réserve de la Biosphère de l'UNESCO en 1996.

Les efforts de la coopération et de l'assistance internationales se sont arrêtés à ce niveau et la valorisation devient l'affaire des marocains.

Quels sont les traits majeurs de la mise en valeur de l'arganeraie par la coopération internationale ? Qu'en est-il aujourd'hui de la politique des autorités publiques marocaines pour valoriser ce produit de terroir comme un modèle de développement humain ?

11h05 / 11h30_ Vignoble de Lavaux : l'application du Plan de gestion au bénéfice d'une redynamisation (SUISSE)

Emmanuel Estoppey, *Gestionnaire de site, Lavaux Patrimoine mondial*
estoppey@lavaux-unesco.ch

Biographie : Emmanuel Estoppey est Gestionnaire du site de Lavaux, vignoble en terrasses, depuis 2009 et Directeur de l'Association Lavaux Patrimoine mondial, association qui regroupe l'ensemble des acteurs politique, économique, culturel et touristique du vignoble de Lavaux, afin d'appliquer le plan de gestion issu de l'inscription du vignoble à l'UNESCO. Membre depuis 2009 du comité de l'association des sites suisses inscrits au Patrimoine mondial, (World Heritage experience Switzerland). Il occupe depuis 2013 la vice-présidence de cette organisation. Dans cette fonction, il s'est occupé plus particulièrement de la nouvelle orientation donnée à son activité, axé sur la qualité de la valorisation des sites.

Résumé : Stratégie d'application du plan de gestion. Protection et valorisation au bénéfice de l'économie et de la région.

11h35 / 12h_ L'économie des rizières d'Ifugao et les défis de la pérennité et de la durabilité des rites locaux (PHILIPPINES)

Rachel Guimbatan-Padgyas, *Mouvement de sauvegarde des rizières en terrasses d'Ifugao (SITMo)*
rguimbatan@yahoo.com

Biographie : Rachel Guimbatan-Padgyas travaille depuis plus de dix ans à la valorisation du savoir-faire autochtone pour la protection du patrimoine, l'utilisation des sols et le développement sur le site du patrimoine mondial des rizières en terrasses des cordillères des Philippines. Elle est titulaire d'un premier cycle en architecture et d'un diplôme d'études supérieures d'urbanisme et d'aménagement régional de l'Université des Philippines. Elle a étudié grâce à une bourse de recherche d'un an à l'Université Cornell les ressources naturelles et la gestion des conflits. Ses centres d'intérêt portent sur la réforme stratégique de la conservation, l'égalité d'accès aux ressources, les droits de propriété, les risques de catastrophe, l'éducation, la gouvernance et la communication des communautés autochtones.

Summary : In a heritage site maintained by indigenous communities for sustenance, heritization may lead to the loss of indigenous knowledge and change of conservation values that maintained the landscape for generations. The transition to cash-crop economy and entry to the global market necessitates protection of systems, property rights, and their interrelation to the nature and meaning of heritage for the local stakeholders. This paper provides an insight on management experiences and issues in the Philippine Rice Terraces from its nomination as a World Heritage Site to the development strategies adopted for its sustainability.

DÉBAT AVEC LA SALLE

14h30 / 17h SESSION 4

LES MESURES ET LES MÉCANISMES DE PROTECTION DES ÉCONOMIES DE TERROIR

Cette session présentera les différents dispositifs juridiques destinés à faire reconnaître l'excellence des produits des économies de terroir et à en assurer la durabilité. Les interventions traiteront des dispositifs à caractère économique (tels que les Appellations d'Origine Protégée - AOP) ou patrimonial (Liste du Patrimoine mondial, Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial - SIPAM), mais aussi de concepts opératoires tels que ceux de « bien commun », d'« intérêt collectif » et de « cultural commons ». Consacrée aux bénéfices issus de l'application de normes, la session abordera également les engagements pris par les territoires pour mener à bien la préservation patrimoniale.

Présidée par Jocelyne PERARD,

Professeur émérite de l'Université de Bourgogne et Responsable de la Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin de l'université de Bourgogne
perardj@u-bourgogne.fr

et Isabelle ANATOLE-GABRIEL,

Docteur en histoire du patrimoine de l'EHESS, Chef de l'Unité des politiques et des réunions statutaires, Centre du Patrimoine mondial, UNESCO
isabelleag22@yahoo.fr

14h35 / 15h Les droits conférés par l'appellation d'origine/l'indication géographique et l'inscription au Patrimoine mondial : quelles synergies possibles ? (FRANCE)

Delphine Marie-Vivien, *Docteur en droit, Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD)*
delphine.marie-vivien@cirad.fr

Mai-Anh Ngo, *HDR en droit, ingénieur de recherche, UMR 7321 Université de Nice Sophia Antipolis/CNRS*
ngo@gredeg.cnrs.fr

Biographie : Delphine Marie-Vivien est Chercheur en droit au Cirad (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), UMR Innovation, Montpellier, France ; affectée à Hanoi, Vietnam. Diplômée en Chimie et droit de la Propriété Intellectuelle, Delphine Marie-Vivien a d'abord travaillé comme ingénieur brevets avant de rejoindre le CIRAD, en charge des questions du droit du vivant : ressources biologiques, propriété intellectuelle. Elle se consacre ensuite aux indications géographiques (IG), qui est le sujet de sa thèse comparant la protection des IG en Inde et en France/Europe à travers un séjour de 3 ans en Inde et l'objet de nombreux projets de recherche et d'expertise de par le monde et plus précisément en Asie du Sud-Est. Ses thèmes majeurs sont le rôle de l'Etat dans la gouvernance des IG et des signes de qualité, la protection des IG de produits non-agricoles, les IG et la biodiversité.

Biographie : Mai-Anh NGO est Docteur et HDR en droit privé. Ingénieur de recherche au CNRS dans le Groupe de Recherche en Droit, Economie et Gestion (UMR 7321 Université de Nice Sophia Antipolis/ CNRS). Elle est spécialiste des questions relative au droit de l'agroalimentaire, et plus particulièrement des questions de propriété intellectuelle, elle a publié 5 articles sur les indications géographiques analysant aussi bien le droit international, que le droit de l'Union européenne et les droits nationaux.

Résumé : Dynamiser les territoires en se fondant sur leur patrimoine agri-culturel ou de leurs cultures traditionnelles à haute valeur ajoutée représente une réponse aux menaces de standardisation et de perte d'identité. La protection de ces biens à caractère patrimonial liés au terroir, conçu comme une interaction entre des ressources naturelles et les savoir-faire des communautés locale, est un vaste sujet selon le type de bien que l'on appréhende. Ainsi nous nous proposons de comparer et d'envisager les synergies possibles entre le bien patrimonial intangible qu'est l'appellation d'origine/l'indication géographique et le bien patrimoine mondial de l'Unesco, en particulier le paysage culturel.

L'appellation d'origine née en France au début du 20^{ème} siècle, européenne et internationalisée partiellement avec le concept d'indication géographique dans les années 1990 s'inscrit dans le droit de la propriété intellectuelle, protégeant contre les usurpations un nom réservé à un collectif de producteurs pour désigner un produit dont la réputation, la qualité ou les caractéristiques sont attribuables à son origine géographique. L'inscription au Patrimoine mondial vise à la conservation et la préservation de biens universels exceptionnels en obligeant l'Etat où est situé le bien, tout en prévoyant un mécanisme possible d'assistance internationale à travers un fonds. La protection des « œuvres conjuguées de l'homme et de la nature » pour élaborer soit un produit soit un paysage pourraient utilement se combiner pour valoriser les terroirs, comme le montre de nombreux exemples dans le monde.

Toutefois, il est nécessaire de rappeler que ce lien entre appellation d'origine/indication géographique et paysage exceptionnel n'est pas systématique. En effet, même si les facteurs naturels fondent la réputation et la qualité du produit, il s'agit d'un produit qui résulte aussi fortement de facteurs humains. Ainsi de nombreuses appellations réputées ne proviennent pas d'un environnement de valeur exceptionnelle, telles que le Nuoc Mam de Phu Quoc au Vietnam, le riz Basmati en Inde, le Poivre de Penjaou Cameroun ou le Poivre de Kampot au Cambodge.

Inversement, un paysage peut être exceptionnel sans pour autant que sa culture agricole majeure ne présente de qualité particulière. Par exemple, le café cultivé dans les Ghats occidentaux en Inde, un des 25 points chauds de biodiversité mondiale, n'est pas en lui-même réputé pour sa qualité organoleptique, en raison du choix de la variété et des pratiques de transformation. La question se pose aussi pour ce qui est du riz cultivé dans les terrasses des cordillères des Philippines, reconnu paysage culturel en 1995. Fort heureusement, de nombreux cas existent où la qualité du produit est liée à celle d'un paysage particulier. Toutefois, pour ce qui est des paysages culturels inscrits sur la liste de l'Unesco, force est de constater que pour l'instant, cette opportunité de synergies est peu saisie par les acteurs locaux. Ainsi, au Vietnam, une indication géographique enregistrée en 2013 désigne des calamars frits d'Halong, préparés à partir de calamars d'une taille et qualité particulière pêchés dans la Baie d'Halong, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, sans que cet élément ne figure au cahier des charges. De même, l'appellation d'origine café de Colombie reconnue en Colombie depuis 2005 et en Europe depuis 2006 et dont la zone de production est inscrite comme paysage culturel de l'Unesco depuis 2011, n'est pas mentionnée dans les documents du paysage culturel du café de Colombie, alors que certains emballages de café affichent à la fois le logo de l'appellation et celui du paysage culturel. Le « Paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila », inscrit en 2006, ne fait aucune mention du fait que Tequila est depuis 1974 une appellation d'origine au Mexique et dans 25 pays. Cette absence de référence expresse est inattendue et pose question. Est-ce à considérer que l'appellation d'origine/l'indication géographique ne sont vues que comme des normes, certes de qualité, mais pas en lien avec l'origine géographique, et alors même que leur valeur patrimoniale est indéniable? Ou est-ce à considérer que l'appellation d'origine/l'indication géographique et l'inscription au patrimoine mondial se suffisent à eux-mêmes? Les deux instruments évoluant de la protection d'un bien (le nom ou le site) vers une valorisation touristique croissante, leur combinaison apparaît nécessaire.

15h05 / 15h30_ La culture du safran dans le Cachemire (INDE)

Firdos Ahmad Nehvi, *Professeur, Centre de Recherche sur le safran, Pampore*
f.nehvi@rediffmail.com

Biographie : Firdos Ahmad Nehvi est Professeur en génétique à l'Université Sher-e-Kashmir des sciences et technologies agricoles du Cachemire à Shalimar, Srinagar, en Inde. Il est le référent pour le Système patrimonial du safran du Cachemire au Forum International des Systèmes ingénieurs du patrimoine agricole mondial (International Forum on Globally Important Agricultural Heritage Systems, GIAHS).

Summary : Saffron heritage site of Kashmir with an outstanding landscape beauty located at 34°01'N and 74°56'E with average elevation of 1,574 metres, about 25 km south-east of Srinagar in Kashmir is recognized as Globally important Agricultural Heritage System for production of quality Kashmir saffron and over 17,000 family farmers are stewards of this traditional crop in Kashmir with almost 9,000 farm families from the heritage site consisting of about 66% from rural and 34% from peri-urban background. Kashmiri village women are the heroines of this agriculture heritage site times immemorial devoted to activities ranging from traditional tilling to flower picking over 3,200 hectares dedicated to the legendary saffron crop cultivation at Pampore. Temperate climatic conditions of heritage site together with traditional farming system contribute to the quality Kashmir saffron well known for its uniqueness in colour, fragrance and taste, marketed in 3 forms viz; Lacha (Whole filament), mongra (cut filament) and gucchha (filament in bunches). Saffron at present is cultivated over an area of 3,785 ha producing 17 metric tons with an overall productivity of 4.5 kg/ha and the site is contributing 85 percent to the State saffron area (3200 ha) and production (14.40 M.T) with a total value of 41 million U.S\$.

With the onset of autumn (October), Pampore Karewa plateau, turns purple with saffron flowers. It is an incredible experience to watch hundreds of Kashmiri women, with baskets on their backs, standing in the midst of a profusion of purple flowers. As they pluck the blossoms, the lilt of their voices wafts through the air as they sing their folk songs. Kashmiri women are behind the whole saffron story. They till the soil, and, most importantly, pick and gently dry the flowers. This is an art that can only be executed by women because it involves a lot of patience and effort to take tender care of the flowers. Once dried, tossed and sorted, it is time for the flowers to be handed over to the men folk. Stripping away the insides of the flowers, the men grade the saffron, now ready to be packed in moisture-proof containers.

Technology adoption, horizontal expansion, investment in developing requisite infrastructural and other support facilities, capacity building, motivating youth to adopt appropriate technologies, registration of youth as seed corn growers under public-private partnership, encouraging establishment of small scale processing units/dryer fabrication units and sale/service centers of farm power machinery, establishment of saffron cooperative societies, support for development of sustainable irrigation sources, organized marketing in saffron, quality based pricing of the product are some of the challenges of saffron heritage system of Kashmir and thus improvement in the farming system for better economic returns per unit area was imperative to ensure livelihood security.

Innovative scientific and technical approach is being tested and adopted at the heritage site under mission mode approach with due stocktaking and awareness raising about addressing these challenges for improving productivity and marketing to ensure the sustainability of the traditional Saffron Heritage System. The approach funded by Ministry of Agriculture Govt of India is helping saffron stewards under public private partnership through rejuvenation of senile saffron fields, production of quality planting material, strengthening of irrigation system, saffron mechanisation, improvement of saffron quality under pack house approach and infrastructure development. Till date more than 1900 ha of senile tradition saffron site has been rejuvenated under scientific and technical approach thus improving average productivity from 2.5 kg/ha to above 4.5 kg/ha with overall improvement in economic gain from 23 million U.S \$ to 41 million U.S \$. Establishment of more than 500 vermicompost units at the heritage site by the farmers under financial assistance plan is ensuring availability of organic compost at the heritage site thus helping in improving soil health of heritage site. A vast network of more than 100 deep borewells created under the mission at heritage site has helped availability of water at the farm gate to combat the erratic precipitation pattern particularly during critical growing period of saffron. Creation of saffron spice park with modern facilities of processing packing storage and e- trading is a step towards maintaining high quality Kashmir saffron with assured marketing by connecting farmers directly with the buyers at national and international level.

There is now a good opportunity to present, highlight and raise awareness about the challenges and opportunities of the saffron heritage system of Kashmir. This shall ensure its sustainability with the support of the national saffron mission that has been designed and developed for the purpose. Thanks are due to the initiatives of GIAHS, local communities and saffron growers for participating in awareness raising workshops and in the process of stock-taking, testing, training and demonstration of appropriate technologies for addressing the issues of improved soil and water management, cultivation practices and harvesting systems. Buyers, sellers and traders have also cooperated in the process of implementing the GIAHS-oriented saffron site studies and for participating in workshops for better buyer-seller relations, branding and marketing of the organically produced and traditionally unique saffron of Kashmir, India. This has opened new avenues and opportunities for improved productivity and livelihoods, value addition of the saffron product and its processing, and gainful employment and incentives for the family farmers and local communities, thereby ensuring the sustainability of this unique GIAHS site through their stewardship, ownership and entrepreneurship.

15h35 / 16h_ La certification des indications géographiques dans la stratégie de développement local (AFRIQUE DU SUD)

Dirk Troskie, *Docteur, Directeur de la stratégie et de la planification des affaires, Département de l'agriculture, Province du Cap*
DirkT@elsenburg.com

Biography: Dr Dirk Troskie started his career as a farmer but later turned his hand to lecturing. He is currently the Director: Business Planning and Strategy in the Western Cape Department of Agriculture. In this capacity he is responsible to provide advice and information on the strategic direction the Sector and the Department should take whilst, at the same time, evaluate the outcome and impact of interventions. During his career Dr Troskie has presented 35 scientific presentations, published 25 scientific research papers, 65 substantial reports and published more than 724 popular articles and papers on subjects ranging from macro-economic policy to farm level issues.

Summary: The Constitution of South Africa defines Agriculture is a joint mandate of both national and provincial spheres of government. The National Development Plan challenges the Agricultural Sector to take responsibility for economic growth in rural areas and to create 1 million jobs in the process. In the Western Cape Province this challenge is translated into a strategy, recognising the triple components of sustainability, to create economic growth and employment in rural areas. One of the goals of this strategy focusses on marketing with activities to sustain existing export markets, develop new markets and to grow the domestic market.

One key action towards achieving the marketing goal of the Western Cape Agricultural Sector is unlocking the quality elements in local farm products. It can be argued that quality, as a concept, may contain a whole range of elements. However, one of the most powerful quality elements is the link between product, the unique characteristics of the area in which it is being produced and the knowledge infused by farmers into this mix. Products containing these elements have been protected as Geographical Indications (GI) in large parts of the world, but which Western Cape farming products has the best chance of being successful GI?

As one of the partners in an international research project the key elements of a successful GI were researched and it was found that it should contain the following characteristics:

- a) The Artefact: There are clear characteristics to be prevalent in the elements of "product", "place" and "people" and there should be interaction between these.
- b) System: There are specific elements in the legislative framework, architecture of the industry structures and the value chain which needs to be in place.
- c) Product demand: There should be consumer demand, quality perceptions and secondary markets.

In this paper these characteristics are investigated at the hand of four of the case studies (Rooibos tea, Honeybush tea, Karoo lamb and Camdeboo mohair) evaluated during this project. It was found that all these elements must be in place for a successful GI to be valorised. Nevertheless, in each of the cases certain shortcomings were identified. For Rooibos tea and Honeybush tea these shortcomings could be addressed to the extent that these products are now being protected in South Africa and they have been included in the GI Addendum to the Economic Partnership Agreement (EPA) between the European Union and a number of Southern African countries. In the case of Karoo lamb the lack of an inclusive representative organisation, combined with less than ideal institutional mechanisms, lead to the fact that it is still on the way of being formally protected as a GI in South Africa and abroad. Although the exceptional high quality of Camdeboo mohair converts into price premiums for producers, the weak link between area and product resulted in protection as a GI not being sought for Camdeboo mohair.

16h05 / 16h30 _ La certification des vignobles de terroir (FRANCE)

Norbert Olszak, *Professeur de droit, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*

Norbert.Olszak@univ-paris1.fr

Biographie : Diplômé de l'Institut d'études politiques de Strasbourg, Section économique. Docteur en droit. Agrégé de droit romain et d'histoire du droit. Professeur à l'École de droit de la Sorbonne (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne). Membre de l'IREDES (Institut de recherche en droit international et européen de la Sorbonne). Membre associé du Laboratoire de recherches du CEIPI (Centre d'études internationales de propriété intellectuelle), Université de Strasbourg. Directeur du Master professionnel de droit européen de l'agriculture et des filières agro-alimentaires (Département des études internationales et européennes, Université Paris 1). Enseigne également dans le cadre du Master professionnel de développement agricole et politiques économiques (IEDES – Institut d'étude du développement économique et social, Université Paris 1). Travaux et publications notamment en droit rural (droit du vin, sociétés agricoles) et en propriété industrielle (marques, indications géographiques, noms de domaine internet).

Résumé : La certification est une procédure par laquelle une personne indépendante atteste qu'un produit ou un service est conforme à des exigences spécifiées dans un référentiel. Cette procédure peut être organisée de manière purement privée, notamment par des syndicats qui utilisent des labels ou marques de certifications, ou bien dans un cadre officiel, organisé ou contrôlé par les pouvoirs publics. Cette dernière forme est privilégiée en agriculture dans l'Union européenne.

Quoiqu'il en soit, la certification concerne des produits et non des terroirs, mais ceux-ci ont bénéficié d'une qualification dans le cadre des procédures de reconnaissance des signes de qualité et d'origine des produits et on peut parler de certification de fait.

La délimitation des vignobles d'appellation a toujours été une entreprise délicate et il suffit de songer aux émeutes qui ont accompagné les premières opérations il y a un siècle en Champagne. C'est pourquoi la procédure a été développée très progressivement (I), ce qui a abouti à conférer un statut spécifique à ces vignobles (II).

I – Les premières délimitations ont été assez générales et ce n'est que récemment que l'on a recherché une précision au niveau des parcelles pour renforcer une dimension qualitative (A). Ce niveau d'exigence rejaillit sur les méthodes mises en œuvre (B).

A. Les premiers textes sur les appellations d'origine, telle la loi du 1^{er} août 1905, parlaient de « régions » ayant droit aux dénominations et on s'est souvent contenté de s'appuyer sur des circonscriptions administratives, alors pourtant que l'on avait déjà mené des recherches sur les qualités des sols pour la viticulture. Pour éviter le développement de plantations dans les parties médiocres des vastes zones reconnues, le législateur a exigé, par la loi du 22 juillet 1927, que l'on détermine les aires de production viticole en fonction des usages, tout en indiquant que ces aires étaient des « communes ou parties de communes », ce qui pouvait encore conduire à des délimitations assez vagues. Le système des appellations d'origine contrôlées du décret-loi du 30 juillet 1935 n'a pas fondamentalement changé les choses, tout en permettant à certaines régions comme la Bourgogne de mettre en place des délimitations complexes et hiérarchisées.

Ce besoin de hiérarchisation des crus a gagné progressivement d'autres régions. Par ailleurs, la nécessité de justifier le régime des appellations d'origine dans le cadre européen puis international a conduit, depuis une vingtaine d'années, à renforcer la démonstration du lien qualitatif à l'origine et donc à mieux identifier les vignobles concernés, ce qui conduit à des méthodes plus rigoureuses.

B. La délimitation des vignobles repose sur des enquêtes et des expertises validées par l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ces travaux doivent prendre en compte tous les facteurs, les paramètres physiques mais aussi les facteurs humains. Ces combinaisons ne sont pas aisées à apprécier, car il n'y a pas de référentiel pour cette « certification », les éléments du terroir restant parfois assez vagues. En tout cas, on n'est plus lié par les usages et l'essentiel est d'avoir le plus d'objectivité et de transparence possible dans ces opérations qui provoquent souvent des contentieux.

II – Les droits de propriété intellectuelle sont des droits privés, mais avec les appellations d'origine nous sommes dans un statut de droit public, lié au caractère collectif de ces signes distinctifs, ce qui a une

incidence sur le sort des vignobles concernés qui bénéficient d'une protection générale (A) et d'un contrôle de leurs exploitants (B).

- A. L'importance des zones d'appellation pour le développement conduit à les protéger contre des opérations d'aménagement ou d'urbanisme ou contre les carrières.
Mais il s'agit seulement de procédures renforcées de consultation et de motivation, qui ne peuvent pas empêcher toute évolution face à la réalité économique. La véritable défense reposera sur la rentabilité de ces exploitations, conditionnée par la certification.
- B. Les dernières réformes ont renforcé le contrôle de l'ensemble du cycle de production et donc celui de la conduite du vignoble. Les exploitants sont soumis à des contraintes et peuvent être sanctionnés par la privation du droit à l'appellation.
L'appellation n'est pas un accessoire de la propriété foncière mais une simple modalité d'utilisation. Il en résulte que la « certification » d'un vignoble n'est pas attachée perpétuellement à la terre : en cas de révision des critères de l'appellation, une parcelle peut être déclassée, sans même recourir à une procédure contradictoire avec son propriétaire. Ces points font encore l'objet de controverses, mais on voit bien qu'avec le terroir on n'est pas dans le pur matérialisme de l'industrie et qu'il faut prendre en compte les aspects humains collectifs.

DÉBAT AVEC LA SALLE

17h / 18h_ **TABLE-RONDE DE SYNTHÈSE ET CONCLUSIONS** LA VALEUR PATRIMONIALE DES ÉCONOMIES DE TERROIR

animée par Jean-Robert Pitte,

Professeur de Géographie, Université Paris-Sorbonne, Président de la Société de géographie, Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), France

En résumant les acquis des quatre sessions précédentes, cette dernière table-ronde de synthèse devra mettre en lumière les axes méthodologique et politique de la mise en valeur patrimoniale des économies de terroir. Elle pourra également attirer l'attention sur les risques issus de la labellisation (tel que l'hyperfréquentation des sites) et examiner dans quelle mesure la préservation patrimoniale répond à des attentes des populations des territoires que les acteurs politiques doivent prendre en compte dans les politiques de développement.

Françoise Benhamou,
*Professeure à l'Université Paris-XIII,
Economiste de la culture, France*
Elizabeth Chilton,
*Professeure d'anthropologie,
Université du Massachusetts, Amherst, Etats-Unis*
Erik Orsenna,
*Économiste, Membre de l'Académie française,
France*

David Throsby,
*Professeur d'économie,
Université Macquarie de Sydney, Australie*
Lionel Zinsou,
*Président et Président du Comité Exécutif de PAI
Partners, France et Bénin*

DÉBAT AVEC LA SALLE



Les Climats du vignoble de Bourgogne

Candidat officiel de la France au Patrimoine mondial de l'**UNESCO**

Association pour l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO

 Krystel LEPRESLE, Directrice
 12 Boulevard Bretonnière – 21200 BEAUNE
 contact@climats-bourgogne.com
 03 80 20 10 40 ou 06 08 11 34 95

www.climats-bourgogne.com

